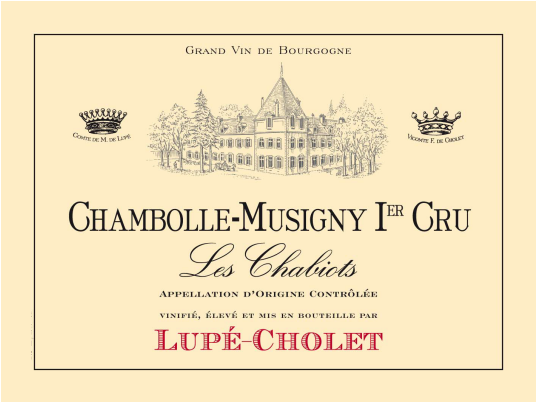
DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation Géographique	Se situe sur la commune de Chambolle-Musigny, en Côte de Nuits.
Géologie	Sols bruns calcaires, sur calcaires durs du Bajocien. Coteaux orientés E.S.E.
Encépagement	100% Pinot Noir - vin rouge.
Vinification	La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes. La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques.
Elevage	L'élevage en fut apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en futs de chêne (40 % de futs neufs). Les origines variées des futs (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir
Robe	Le Chambolle-Musigny 1er Cru les Chabiots possède une belle robe rubis aux reflets noirs.
Nez	Il révèle au nez des arômes intenses de fruits noirs avec des notes de cassis, de mure et de myrtille.
Bouche	A la fois floral et fruité en bouche, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraichissante aux notes mentholées et de tabac
Suggestions Gastronomiques	Il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages très fins. Servir à 17°C
Temps de garde	Il peut se conserver 5 à 7 ans